TORTA DE LIMÃO COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:1 lata de leite moça

1 lata de creme de leite

2 colheres de margarina

chocolate em pó a gosto

MOUSSE DE LIMÃO:

Mousse de limão:1 lata de leite moça

1 lata de creme de leite

6 limões

MASSA:

Massa:1 pacote de bolacha maisena

margarina

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as bolachas maizena, junte com a margarina e amasse com as mãos até virar uma massa consistente.

Forre a forma nos fundos e laterais e aperte bem para não ficar farelo.

Coloque no forno em fogo baixo por 10 minutos.

Faça o brigadeiro a gosto e deixe esfriar.

Junte o creme de leite e o leite moça misture bem, acrescente o limão peneirado, sempre verificando se o sabor está a seu gosto.

Pode colocar raspas da casca de limão no mousse para enfeitar.

Coloque em cima da massa, o brigadeiro e o mousse de limão em cima do brigadeiro. Coloque por mais 5 minutos no forno baixo.

Espere esfriar e enfeite com rodelas de limão se preferir.

Deixe na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53694-torta-de-limao-com-brigadeiro.html